

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

(11)

Numéro de publication:

0 313 465
A1

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21)

Numéro de dépôt: 88402647.7

(22)

Date de dépôt: 20.10.88

(51)

Int. Cl.⁴: C 12 P 7/02

C 12 P 7/04, C 12 G 1/06,
A 23 C 9/12, A 23 L 1/226
//(C12P7/02,C12R1:865)

(30)

Priorité: 22.10.87 FR 8714609

(43)

Date de publication de la demande:
26.04.89 Bulletin 89/17

(84)

Etats contractants désignés:
AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

(71)

Demandeur: **PERNOD-RICARD**
142, Boulevard Haussmann
F-75008 Paris (FR)

(72)

Inventeur: **Karst, Francis**
5, allée Jean-Jacques Rousseau
F-86000 Poitiers (FR)

Vladescu, Barbu Dinu Vladimir
12, rue du Général Delestraint
F-75016 Paris (FR)

(74)

Mandataire: **Warcoln, Jacques et al**
Cabinet Régimbeau 26, avenue Kléber
F-75116 Paris (FR)

(54)

Procédé d'obtention d'arômes terpéniques par un procédé microbiologique.

(57)

La présente invention concerne un procédé d'obtention d'arômes terpéniques, caractérisé en ce qu'on cultive, sur un milieu de culture approprié, un mutant de *S. cerevisiae* bloqué dans la voie de synthèse de l'ergostérol lequel sécrète des terpènes aromatiques.

Ce procédé est plus particulièrement utilisable pour la préparation de boissons aromatisées.

EP 0 313 465 A1

D scription

PROCEDE D'OBTENTION D'AROMES TERPENIQUES PAR UN PROCEDE MICROBIOLOGIQUE

La présente invention concerne un procédé d'obtention d'arômes terpéniques, notamment pour l'aromatisation de boissons, par un procédé microbiologique mettant en oeuvre des mutants de *Saccharomyces cerevisiae*.

Les terpènes, considérés essentiellement comme produits d'origine végétale, sont des composés caractéristiques de nombreuses huiles essentielles. Grâce à leurs propriétés physiologiques et sensorielles, les mono et sesquiterpènes ont des applications multiples dans l'industrie alimentaire, dans la parfumerie et dans l'industrie pharmaceutique.

Par ailleurs, certains monoterpènes (géraniol, nérol, linalol, citronellol, alpha-terpinéol) sont responsables du caractère aromatique du raisin Muscat. Les variétés de raisin à goût et arôme Muscat appartiennent à deux classes distinctes, définies principalement par la valeur du rapport linalol/géraniol. Pour les variétés "Muscat", le rapport linalol/géraniol est supérieur à 1 tandis que pour les variétés "Malvoisie", il est nettement inférieur à 1).

Les sources végétales de monoterpènes, bien que nombreuses, pourraient, pour des raisons climatiques, saisonnières, économiques et politiques, s'avérer insuffisantes face à un marché de plus en plus demandeur, c'est pourquoi la production microbienne de ces principes aromatiques présente un intérêt considérable, c'est l'un des buts de la présente invention.

Contrairement aux champignons filamenteux, dont l'aptitude à synthétiser des terpènes a été souvent signalée, les levures semblent dépourvues de ces capacités biosynthétiques. En fait, les quelques espèces levuriennes, pour lesquelles une production de terpènes (sous forme de traces) a été signalée, sont toutes des espèces non-cerevisiae.

La faible production de terpènes par les levures, et plus particulièrement par *S. cerevisiae*, est en apparence contradiction avec la présence dans les cellules de systèmes enzymatiques susceptibles de catalyser la biosynthèse de certains monoterpènes.

En effet, les cellules de *S. cerevisiae* synthétisent des quantités significatives (0,5 - 3 % du poids sec) d'ergostérol à partir de l'acétyl-CoA et la polymérisation de l'acétyl-CoA, comme chez les plantes supérieures, se fait via le mévalonate, le géranylpyrophosphate et le farnésylpyrophosphate. *S. cerevisiae* possède donc toutes les enzymes nécessaires à la biosynthèse des terpènes et, si ces derniers ne sont pas sécrétés, il est vraisemblable que les enzymes de la voie de l'ergostérol ont une forte affinité pour les pyrophosphates des terpènes, qui sont ainsi polymérisés essentiellement en ergostérol.

La présente invention repose sur la mise en évidence du fait que certains mutants de *S. cerevisiae* sont capables de sécréter des terpènes, contrairement à ce qui était admis jusqu'à présent, ces dites souches pouvant être utilisées, en outre, pour la préparation directe de boissons aromatiques fermentées ou non.

Plus particulièrement, la présente invention concerne un procédé d'obtention d'arômes terpéniques, caractérisé en ce qu'on cultive, sur un milieu de culture approprié, un mutant de *S. cerevisiae*, bloqué dans la voie de synthèse de l'ergostérol, sécrétant des terpènes aromatiques.

On a pu mettre, en effet, en évidence, grâce aux travaux sur lesquels repose la présente invention, le fait que la biosynthèse de l'ergostérol bloquée par des mutations dans certaines étapes pour certaines souches (appelés ci-après mutants auxotrophes pour l'ergostérol) se traduit par des accumulations d'intermédiaires terpéniques. Les mutations affectant la voie des stérols chez la levure *S. cerevisiae* les plus susceptibles de se traduire par des accumulations de pyrophosphates des terpènes correspondent aux blocages dans les étapes catalysées par la squalène-synthétase et la farnésyl-diphosphate synthase (EC 2.5.1.10).

Des souches de ce type peuvent être sélectionnées par mutation de souches de *Saccharomyces* et sélection sur un milieu contenant un stérol, notamment de l'ergostérol, et de la nystatine.

Toutefois, à cause de l'auxotrophie pour l'ergostérol, certaines de ces souches, par exemple la souche 134 qui sera décrite plus complètement dans les exemples, présentent dans certains cas une croissance relativement faible à cause des teneurs généralement peu élevées en stérol des jus de fruits. Afin de pallier les fluctuations qualitatives et quantitatives souvent importantes qui sont observées lorsque l'on fait fermenter ce type de souches, on peut, notamment par sous-clonage, obtenir des souches comportant, en plus des mutations décrites précédemment, une mutation suppresseur qui se traduit par une croissance en l'absence d'ergostérol.

La suppression partielle de l'auxotrophie pour l'ergostérol conduit à la restauration du phénotype sauvage. Par analyse de tétrade, on a pu établir que :

- la mutation ségrège indépendamment de l'auxotrophie pour l'ergostérol,
- la mutation peut être récupérée des spores recombinantes prototrophes pour l'ergostérol,
- la mutation est récessive.

Malgré leur relative indépendance de l'ergostérol exogène, ces clones produisent toujours des quantités importantes de mono-terpènes.

Ce type de souches peut être sélectionné par sous-clonage à partir des souches précédentes sur milieu dépourvu d'ergostérol, par exemple.

Il convient de remarquer que ces souches synthétisent de façon limitée de l'ergostérol, peuvent croître en absence d'ergostérol, mais que cette mutation n'affecte pas le blocage dans la voie des stérols et dans les

descendants erg+ elle ne se manifeste pas phénotypiquement.

Afin d'assurer la stabilité génétique des mutants erg-, ils sont conservés à l'état hétérozygote sous forme de diploïdes erg-/erg+. Avant l'emploi, on récupère les spores erg- après sporulation et dissection d'asques.

Lors de la mise en oeuvre de ce procédé, on s'est aperçu que certaines souches erg- issues, après sporulation, des diploïdes erg-/erg+, n'excrétaient plus des terpènes dans le milieu. Ceci a conduit à la mise en évidence d'une mutation récessive supplémentaire qui, associée au blocage dans la voie des stérols, permet l'excrétion des terpènes.

Ainsi les mutants les plus intéressants selon l'invention doivent porter, de préférence, en plus des mutations précédentes, une mutation désignée ter qui est impliquée, soit dans la perméabilisation de la membrane, soit dans la déphosphorylation du géranyl-pyrophosphate.

Dans les haploïdes recombinants erg+, la mutation ter ne se manifeste pas phénotypiquement. Cependant, les spores erg- issues des diploïdes erg+ ter/erg- ter produisent toujours des terpènes.

La conservation des mutants producteurs de terpènes doit se faire à l'état hétérozygote avec comme parent erg+ une souche portant la mutation ter.

Parmi les mutants préférés selon l'invention, il faut citer les mutants portant les mutations suivantes :
- erg-, blocage dans les étapes de la voie des stérols catalysées par la farnésyl-pyrophosphate synthétase et la squalène synthétase,

- un suppresseur récessif non lié à la mutation erg- qui confère une relative indépendance à l'ergostérol exogène sans affecter le blocage dans la voie des stérols,

- ter, mutation récessive permettant la production de terpènes, sans laquelle le géranyl-pyrophosphate accumulé grâce au blocage erg- n'est pas excrété dans le milieu sous forme de géraniol.

Les souches ainsi obtenues sécrètent des terpènes aromatiques en quantités appréciables mais la société demanderesse a pu mettre en évidence la possibilité d'augmenter encore cette sécrétion.

En effet, les études poursuivies ont montré que le fonctionnement des alcool-déshydrogénases (ADH) dévié dans le sens d'une augmentation du fond d'acétyl-CoA permet d'augmenter l'activité de la voie des stérols par une disponibilité plus grande de l'acétyl-CoA.

En particulier, les mutations suivantes sont intéressantes :

- les mutants ADH I⁻, c'est-à-dire les mutants dépourvus d'isoenzyme fermentaire, qui sont incapables de former de l'éthanol à partir de l'acétaldéhyde et présentent donc une production accrue de l'acétyl-CoA;
- les mutants ADH IIc, c'est-à-dire les mutants constitutifs pour l'isoenzyme oxydative, qui oxydent l'éthanol en acétaldéhyde même en présence de fortes quantités de sucre (condition typique pour les jus et moûts de fruits) alors que la souche sauvage n'oxyde l'éthanol qu'en l'absence de sucre.

La combinaison de ces différentes mutations permet d'obtenir, notamment, des mutants produisant des terpènes en quantité importante, notamment des terpènes d'intérêt aromatique tels que le farnésol et le géraniol.

Ainsi, les mutants particulièrement intéressants sont les mutants auxotrophes pour l'ergostérol et qui sont ADH I⁻, enfin les mutants ADH I⁻ et ADH IIc.

Le procédé selon la présente invention peut être mis en oeuvre de façon diverse.

Tout d'abord, il est possible d'utiliser la culture de ce type de mutant pour la préparation d'arômes tels que des arômes de Muscat naturel qui seront purifiés à partir de la culture et qui pourront être utilisés pour l'aromatisation de substrats alimentaires, notamment des boissons.

Dans la plupart des cas, toutefois, les arômes terpéniques seront préparés directement in situ par mise en culture de substrats alimentaires, notamment des liquides alimentaires ou des produits alimentaires fluidifiables, tels que des purées de fruits par exemple. Dans ce cas, ces substrats seront directement fermentés par les souches mutantes de *S. cerevisiae* qui assureront donc l'aromatisation des substrats.

Dans le cas où le mutant utilisé est un mutant ADH I⁻, c'est-à-dire un mutant ne disposant pas d'alcool-déshydrogénase fermentaire, les produits de fermentation obtenus seront des produits non alcoolisés ou à très bas degré d'alcool.

Bien entendu, dans certains cas il peut être intéressant de faire fermenter par ce type de souche des milieux déjà alcoolisés pour leur conférer certains arômes, dans ce cas on pourra effectuer des fermentations successives, par une levure produisant de l'alcool, puis par des mutants selon la présente invention, ou bien effectuer, lorsque cela est possible et compatible avec la croissance des levures, une cofermentation des deux levures. Ces levures peuvent également être utilisées pour réaliser la prise de mousse, par exemple dans les vins mousseux.

Bien entendu, dans de nombreux cas, la préparation de boissons alcoolisées et aromatisées pourra être réalisée en utilisant un mutant selon l'invention mais qui dispose d'une alcool-déshydrogénase fermentaire (ADH I⁺).

Les souches selon la présente invention étant pour certaines auxotrophes pour l'ergostérol, il sera nécessaire, lorsque le milieu de culture est un milieu purement synthétique, de prévoir l'ajout d'ergostérol afin d'assurer la croissance des levures. Dans le cas de substrats d'origine végétale une telle addition n'est, en général, pas nécessaire compte tenu de l'existence de ces composés à l'état de traces dans les différents extraits végétaux.

Les essais effectués à l'aide des mutants selon la présente invention ont montré qu'il était ainsi possible d'obtenir, par exemple, des jus de fruits non alcoolisés présentant l'arôme caractéristique des Muscats, ou bien des produits alcoolisés de type vin ou mousseux présentant des arômes caractéristiques de Muscat ou

de Malvoisie.

Les mutants ADH I⁻ ou ADH II⁻ sont, quant à eux, particulièrement intéressants dans la production des stérols, notamment de l'ergostérol, et de façon générale de tous les produits impliquant une augmentation de la présence d'acétyl-CoA.

Les exemples ci-après, illustrés par les figures, permettront de mettre en évidence d'autres caractéristiques et avantages de la présente invention.

EXEMPLE 1

OBTENTION D'UN MUTANT ADH I⁻

Le mutant FL 100 ADH I⁻ est sélectionné à partir de la souche sauvage haploïde FL 100 (ATCC 28383) par la résistance à l'alcool allylique en présence de glucose. Ce mutant, prototrophe pour l'ergostérol, n'accumule pas d'intermédiaires terpéniques, toutes les étapes de la voie des stérols étant fonctionnelles.

En contrepartie, les disponibilités accrues en acétyl-CoA dues à la mutation ADH I⁻ se traduisent par une augmentation significative de la quantité d'ergostérol synthétisé (tableau 1). Ce type de mutants représente des souches hyperproductrices d'ergostérol.

Tableau 1

	<u>Ergostérol</u> (% du poids sec)
FL 100	0,75 ± 0,06
FL 100 ADH I ⁻	1,06 ± 0,05

EXEMPLE 2

OBTENTION D'UN MUTANT AUXOTROPHE POUR L'ERGOSTEROL

On effectue une mutagenèse à l'aide de rayons ultraviolets de la souche sauvage FL 100.

On sélectionne ensuite les souches résistantes à la nystatine en présence d'ergostérol. Parmi les mutants résistants on sélectionne l'un d'entre eux que l'on nomme "mutant erg 9".

L'auxotrophie de ce mutant est confirmée sur un milieu complet (extrait de levure 1 %, bactopeptone 1 %, glucose 2 %) avec ou sans ergostérol (80 µg/ml).

La mesure de l'activité squalène-synthétase s'est effectuée dans la fraction microsomale par la méthode de Agnew et Popjak (Agnew W.S., Popjak G. (1978) J. Bio. Chem. 253, 4566-4573) qui met en évidence le fait que ce mutant erg 9 est dépourvu d'activité squalène-synthétase.

Le mutant erg 9 est caractérisé également par l'absence de l'ADH I (faible production d'éthanol) et par la constitutivité pour l'ADH II. Son phénotype est résumé dans le tableau 2.

Tableau 2

	<u>Croissance</u>		<u>Squalène</u> <u>synthétase</u> (Activité spécifique)	<u>ADH I</u> (Act sp)	<u>ADH II</u> (Act sp)	<u>Ethanol</u> (g/l)
	<u>YPG + erg</u>	<u>YPG</u>				
FL 100	+++	+++	0,24	16,2	12,3	36,2
erg 9	++	-	0	0	10,8(*)	3,7

(*) en présence de 90 g/l de glucose

EXEMPLE 3

OBTENTION D'UN MUTANT AUXOTROPHE POUR L'ERGOSTEROL

Ce mutant a été obtenu à partir d'un mutant thermosensible auxotrophe pour la glycine (aux 32 ts) après mutagénèse UV sur milieu à la nystatine. Ce mutant accumule du diméthyl-allyl-pyrophosphate *in vitro* et ne produit pas de farnésyl-pyrophosphate en présence d'isopentényl-pyrophosphate (marqué au carbone 14) et de géranyl-pyrophosphate, ce qui indique l'absence de l'activité farnésyl-diphosphate synthase.

Par ailleurs, le mutant 134 présente le phénomène caractéristique des souches erg 9 ; l'allélisme phénotypique indique la présence d'un allèle de erg 9 ; il s'agit donc d'un mutant double farnésyl-diphosphate synthase.

Comme le mutant erg 9, le mutant 134 est ADH I⁻ et ADH II constitutif. Les résultats concernant la sécrétion du géraniol *in vivo* montrent que la mutation farnésyl-diphosphate synthase est bradytrophe.

EXEMPLE 4

Les deux mutants erg 9 et 134 sont mis en culture agitée (24 heures) ou stationnaire (4 jours) en milieu complet (extrait de levure 1 %, bactopeptone 1 %, glucose 2 %, ergostérol 0,008 %) à 28°C. Ces deux mutants sécrètent effectivement du farnésol et du géraniol comme cela est résumé dans le tableau 3.

Tableau 3

	Farnésol (µg/100 ml)		Géraniol (µg/100 ml)	
	Stationnaire	Agité	Stationnaire	Agité
FLI 00	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
erg 9	24	138	n.d.	n.d.
134	17	40	-	22

n.d. = non détectable

A titre comparatif, la souche sauvage FL 100 ne produit ni farnésol ni géraniol, aussi bien en culture agitée qu'en culture stationnaire.

EXEMPLE 5AROMATISATION DE JUS DE FRUITS AVEC LES MUTANTS erg 9 ET 134

Des concentrés de fruits (raisin blanc, raisin rouge, framboise, pêche, poire, banane) dilués à raison de 120 g/l de sucre sontensemencés avec 10⁷ cpm et incubés sous agitation (150 tours/minutée) à 30°C.

L'analyse sensorielle est effectuée au bout de 4 jours sur les jus débarrassés de cellules. Les analyses olfactives indiquent systématiquement une note terpénique dans le cas des mutants erg 9 et 134 à la différence des produits obtenus à l'aide de la souche FL 100 sauvage.

Les résultats observés sont rassemblés dans le tableau 4.

Tableau 4

		<u>FL 100</u>	<u>Erg 9</u>	<u>134</u>
5	Raisin blanc	vineux	type muscat	type muscat
	Raisin rouge	vineux	parfum floral	parfum floral
	Pêche	"levure"	parfum floral	fruité
10	Poire	"levure"	fruité, floral	fruité, floral
	Banane	"levure"	note muscat, "farnésol"	note muscat
15	Framboise	"levure, solvant	note très "farnésol"	note vinique

EXEMPLE 6

A partir de la souche 134 et par sous-clonage, on obtient une nouvelle souche capable de pousser sur milieu en l'absence d'ergostérol exogène et qui présente les caractéristiques suivantes :

- croissance relativement bonne sans ergostérol (niveau intermédiaire entre 134 et la souche sauvage FL 100),
- biosynthèse d'ergostérol (10 % de la souche sauvage),
- blocage dans l'étape catalysée par la farnésyl-pyrophosphate synthétase, avec accumulation de géranyl pyrophosphate,
- excrétion dans le milieu de culture de monoterpènes, plus particulièrement géraniol et linalool.

Cette souche est beaucoup plus performante du point de vue industriel et permet d'obtenir des productions stables, tant en quantité qu'en qualité.

Revendications

1) Procédé d'obtention d'arômes terpéniques, caractérisé en ce qu'on cultive, sur un milieu de culture approprié, un mutant de *S. cerevisiae* bloqué dans la voie de synthèse de l'ergostérol, lequel sécrète des terpènes aromatiques.

2) Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que le milieu de culture approprié comporte un liquide alimentaire ou un produit alimentaire fluidifiable.

3) Procédé selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le mutant a une très faible activité squalène-synthétase et/ou farnésyl-diphosphate synthase..

4) Procédé selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que le mutant de *S. cerevisiae* comporte une mutation-suppresseur qui se traduit par une croissance en l'absence d'ergostérol.

5) Procédé selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le mutant est un mutant ter.

6) Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que la conservation des mutants utilisés dans le procédé est effectuée à l'état hétérozygote avec comme parent erg+ une souche portant la mutation ter.

7) Procédé selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que le mutant est constitutif pour l'alcool-déshydrogénase oxydative.

8) Procédé selon l'une des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que le mutant est dépourvu d'alcool-déshydrogénase fermentaire.

9) Procédé selon l'une des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que le mutant est ADH I*.

10) Procédé selon l'une des revendications 1 à 9, caractérisé en ce que les arômes terpéniques sont extraits du milieu après culture.

11) Procédé selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que le liquide alimentaire est choisi parmi les jus de fruits, le lait ou les dérivés du lait et les mouls de céréales.

12) Procédé selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé en ce qu'on prépare des boissons ou des produits aromatisés sans alcool ou à faible degré alcoolique par fermentation des produits de base avec un mutant de *S. cerevisiae* ADH I- bloqué dans la voie de biosynthèse de l'ergostérol.

13) Procédé selon la revendication 12, caractérisé en ce que le mutant est ADH IIc.

14) Procédé selon la revendication 13, caractérisé en ce que le mutant de *S. cerevisiae* est utilisé comme levure de prise de mousse dans l'élaboration de vins mousseux.



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 88 40 2647

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
X	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 102, no. 9, 4 mars 1985, page 466, résumé no. 77215f, Columbus, Ohio, US; R. HOCK et al.: "Formation of terpenes by yeast during alcoholic fermentation", & Z. LEBENSM.-UNTERS. FORSCH. 1984, 179(6), 450-2 * Résumé *	1,2	C 12 P 7/02 C 12 P 7/04 C 12 G 1/06 A 23 C 9/12 A 23 L 1/226// (C 12 P 7/02 C 12 R 1:865)
X	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 95, no. 13, 28 septembre 1981, page 515, résumé no. 113321k, Columbus, Ohio, US; G.L. FAGAN et al.: "Production of linalool, cis- and trans-nerolidol, and trans, trans-farnesol by Saccharomyces fermentati growing as a film on simulated wine", & VITIS 1981, 20(1), 36-42 * Résumé *	1,2	
Y	J. AGRIC. FOOD CHEM., vol. 26, no. 3, 1978, pages 765-766, American Chemical Society; F. DRAWERT et al.: "Biosynthesis of flavor compounds by microorganisms. 3. Production of monoterpenes by the yeast kluyveromyces lactis" * En entier *	1	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4) C 12 P
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 26-01-1989	Examineur DELANGHE L. L. M.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

EPO FORM 1503 03.82 (P0402)



DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
Y	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 100, no. 15, 9 avril 1984, page 446, résumé no. 119290t, Columbus, Ohio, US; SH. A. ABRAMOV et al.: "Effect of Daghestan yeasts of the Saccharomyces genus on the composition of champagne aroma components", & PRIKL. BIOKHIM. MIKROBIOL. 1984, 20(1), 129-32 * Résumé *	1	
Y	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 98, no. 25, 20 juin 1983, page 433, résumé no. 214076b, Columbus, Ohio, US; A.K. RODOPULO et al.: "Effect of crushed wine yeast on champagne quality", & BIOKHIM. MIKROBIOL. 1983, 19(2), 292-6 * Résumé *	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 26-01-1989	Examineur DELANGHE L.L.M.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

EPO FORM 1503 03.82 (P0402)